





Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	1
Spesifikasi.....	1
1 Ruang lingkup.....	1
2 Diskripsi	1
3 Jenis mutu	1
4 Syarat mutu	1
5 Pengambilan contoh	2
6 Pengemasan.....	2





Wortel segar

Pendahuluan

Standar wortel segar disusun berdasarkan survai di daerah penghasil wortel segar di Jawa Barat, Jawa Timur dan Sumatera Utara, Lembaga Penelitian Hortikultura serta wawancara dengan eksportir sayur-mayur dan studi pustaka.

Setelah mempelajari hasil survai tersebut serta membandingkannya dengan standar mutu wortel segar dari Queensland Australia (Queensland Government Gazette, No 16 Vol. CC IV, 1960), Canada (The Canada Standard for Topped Carrots 42 F.R. 32514, 1977) serta hasil survai Protek ATA 85/86 Kerja sama Teknis Indonesia – Jerman (Direktorat Jenderal Pertanian Tanaman pangan), maka disusunlah Standar Wortel Segar Indonesia sebagai berikut :

Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi syarat mutu, cara pengujian mutu, cara pengambilan contoh, dan cara pengemasan wortel segar.

2 Deskripsi

Wortel segar adalah umbi (akar tunggang) dari tanaman wortel (Daucus carota L) dalam keadaan utuh, segar dan bersih.

3 Jenis mutu

Wortel segar digolongkan dalam 2 jenis mutu, yaitu mutu I dan mutu II.

4 Syarat mutu

Karakteristik	Syarat		Cara pengujian
	Mutu I	Mutu II	
Kesamaan sifat varietas	Seragam	Seragam	Organoleptik
Kekerasan	keras	keras	Organoleptik
Warna	normal	normal	Organoleptik
Kerataan permukaan	Cukup rata	Cukup rata	Organoleptik
Tekstur	Tidak mengayu	Tidak mengayu	Organoleptik
Kerusakan, % (jumlah/jumlah) maks.	5	10	SP-SMP-310-1981

Kotoran : Kotoran dinyatakan tidak ada apabila tidak terdapat kotoran atau benda asing lainnya yang menempel pada wortel segar atau berada dalam kemasan, yang mempengaruhi kenampakannya. Bahan penyekat/ pembungkus tidak dianggap sebagai kotoran.

5 Pengambilan contoh

5.1 Cara pengambilan contoh

Contoh diambil secara acak dari jumlah kemasan seperti terlihat pada daftar dibawah ini. Dari setiap kemasan diambil contoh sebanyak 20 umbi dari bagian atas, tengah dan bawah. Contoh tersebut diacak bertingkat (stratified random sampling) sampai diperoleh contoh sekurang-kurangnya 20 umbi untuk dianalisa. Khusus untuk pengujian kerusakan dan busuk, jumlah contoh akhir yang diuji adalah 100 umbi. Pelaksanaan dapat dilakukan di lapangan.

Jumlah kemasan dalam partai	Jumlah kemasan yang diambil
1 sampai 100	5
101 sampai 300	7
301 sampai 500	9
501 sampai 1000	10
lebih dari 1000	15 (minimum)

5.2 Petugas pengambil contoh

Petugas penganbil contoh harus memenuhi syarat yaitu orang yang berpengalaman atau dilatih lebih dahulu dan mempunyai ikatan dengan badan hukum.

6 Pengemasan

6.1 Cara pengemasan

Wortel disajikan dalam bentuk utuh dan segar, dikemas dengan keranjang atau bahan lain dengan berat bersih maksimum 65 kg dan ditutup dengan anyaman bambu atau bahan lain kemudian diikat dengan tali rotan atau bahan lain. Isi kemasan tidak melebihi permukaan.

6.2 Penberian merek

Di bagian luar keranjang diberi label yang bertuliskan antara lain:

- Nama barang
- Jenis mutu
- Nama/Kode perusahaan/eksportir
- Berat bersih
- Hasil Indonesia
- Negara tujuan.





BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id